

Las mejores pizzas al taglio de Roma

07/07/2014 10:26:17

Por Silvia Artaza de **Gastronomistas**

Roma. La Ciudad Eterna. Uno de esos lugares del mundo donde cualquiera querría enamorarse. Un paseo, ungelato, el Coliseo. Una terraza, unas risas. Ir al Vaticano y querer que no pase el tiempo en la Capilla Sixtina. Sus pastas, sus pizzas, susaperitivi. Perderse en el Trastevere o sentarse en cualquierpiazza. No creo que necesites motivos para volar A Roma, pero por si acaso, te dejamos unos cuantos.

Hemos elegido la pizzaal taglio(al corte) como excusa de nuestro viaje porque nos parece una manera estupenda de comerse Roma mientras estás de jornada turística. Y es que Roma tiene muchas cosas, pero si de algo puede presumir a gritos es de una oferta monumental, artística y cultural abrumadora.

Encontrarás pizzaal taglioen cada esquina. En unpanificio, en unfornoo en locales detavola calda(mesa caliente) donde hay algunas mesas para sentarte. No tiene pérdida. Si te encuentras ante un gran mostrador de cristal, entonces has dado con estas pizzasal taglio.

Olvidate de la típica pizza. Estas pizzasal tagliotienen un espesor y una textura característicos. Requieren de un alto índice de hidratación en la masa, tienen que estar esponjosas y las encontrarás de un montón de ingredientes. Es una fórmula económica, rápida y si sabes elegir, realmente rica. Se venden al peso por porciones, los locales son pequeños y puede que no tengan ni mesa.Steet fooda la romana en estado puro. Aquí te dejamos nuestro top:

Forno Campo de 'Fiori

Más de 30 años llevan produciendo diariamente en este forno todo tipo de panes, pizzas y otras especialidades. Su pizzabianca(solo la masa, sin ningún tipo de ingrediente) es una de las mejores de la ciudad. Esponjosa y crujiente. Sin trampa. Ligera. Se puede tomar sola, usarla como pan para un sándwich o poner algún relleno salado o con dulce comonutella.

Campo De' Fiori, 22 <http://www.fornocampodefiori.com/>

Antico Forno Roscioli

Otro clásico forno a poco pasos de la piazza Campo de' Fiori. Aquí también encuentras las especialidades más "desnudas" de pizzaal taglio como la bianca o la rossa, que solo lleva pomodoro (tomate) y es la más vendida. También salen del horno otras variedades como la Caprese, con mozzarella fresca, tomate natural y albahaca. Masa esponjosa y bordes crujientes.

Via dei Chiavari, 34 <http://www.salumeriaroscioli.com/>

Pizza Zazà

También céntrica, muy cerca del Panteón y la Piazza Navona. Tiene un horario más amplio que los fornos así que puedes pasar por allí a la hora de la cena también. La masa de sus pizzas lleva una fermentación de 72 horas y trabajan con ingredientes orgánicos, frescos, sin grasas animales. Probamos la de espinacas con mozzarella fresca y la de salmón. Repetimos con la de champiñón. Muy buenas.

Piazza di Sant'Eustachio, 49. <http://www.pizzazaza.it/it/index.html>

Pizzarium

Está un poco más retirada pero merece la visita. Perfecta si estás de ruta por el Vaticano. Aquí podrás optar por variedades un poco más creativas y arriesgadas, como la de mortadela con pasta de garbanzos (exacto, no lleva tomate ni queso) y por ingredientes naturales como berenjena, alcachofa, espinacas, jamón o flores de calabaza.

Via della Meloria, 43

Trapizzino

Y si hablamos de creatividad no podemos dejarnos este local. También alejado del centro, esta vez recomendable si estás por el Coliseo o el Circo Massimo. Creativo porque aquí la pizza se rellena y se sirve en unos originales conos. ¿Dentro? Nada de lo que cabría esperar. Aquí la pizza se rellena de guisos tradicionales como pollo a la cacciatora, bollito pichi o pappardelle di melazane. Probamos también lossuppli, una especie de croquetas en forma de bola, rellenas de arroz y más, como por ejemplo, pollo al curry. Todo realmente bueno y los chicos encantadores.

Via Giovanni Branca, 88 <http://www.trapizzino.it/>